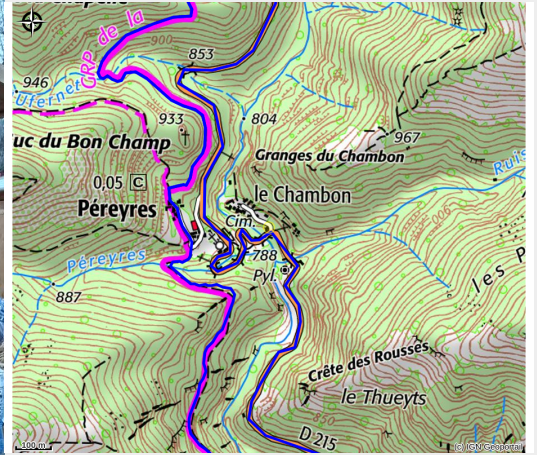


La myrtilleiraie

ARDECHE DES SOURCES ET VOLCANS



Crédit photo : Confitures-La Myrtilleiraie (©Lydie Gros)



La Myrtilleiraie a pour vocation la confection et la vente de confitures, compotes, soupes, chutney de fruits et légumes cultivés sans insecticide. A partir d'avril 2024, vous pourrez retrouver des fromages de chèvres vendus directement à la ferme.

Infos pratiques

Categorie : Producteurs

Description

Tout une gamme à découvrir :

Fromage de chèvres.

Soupes potiron, pâtisson, compotes de pommes myrtilles, pommes prunes, pommes abricots.

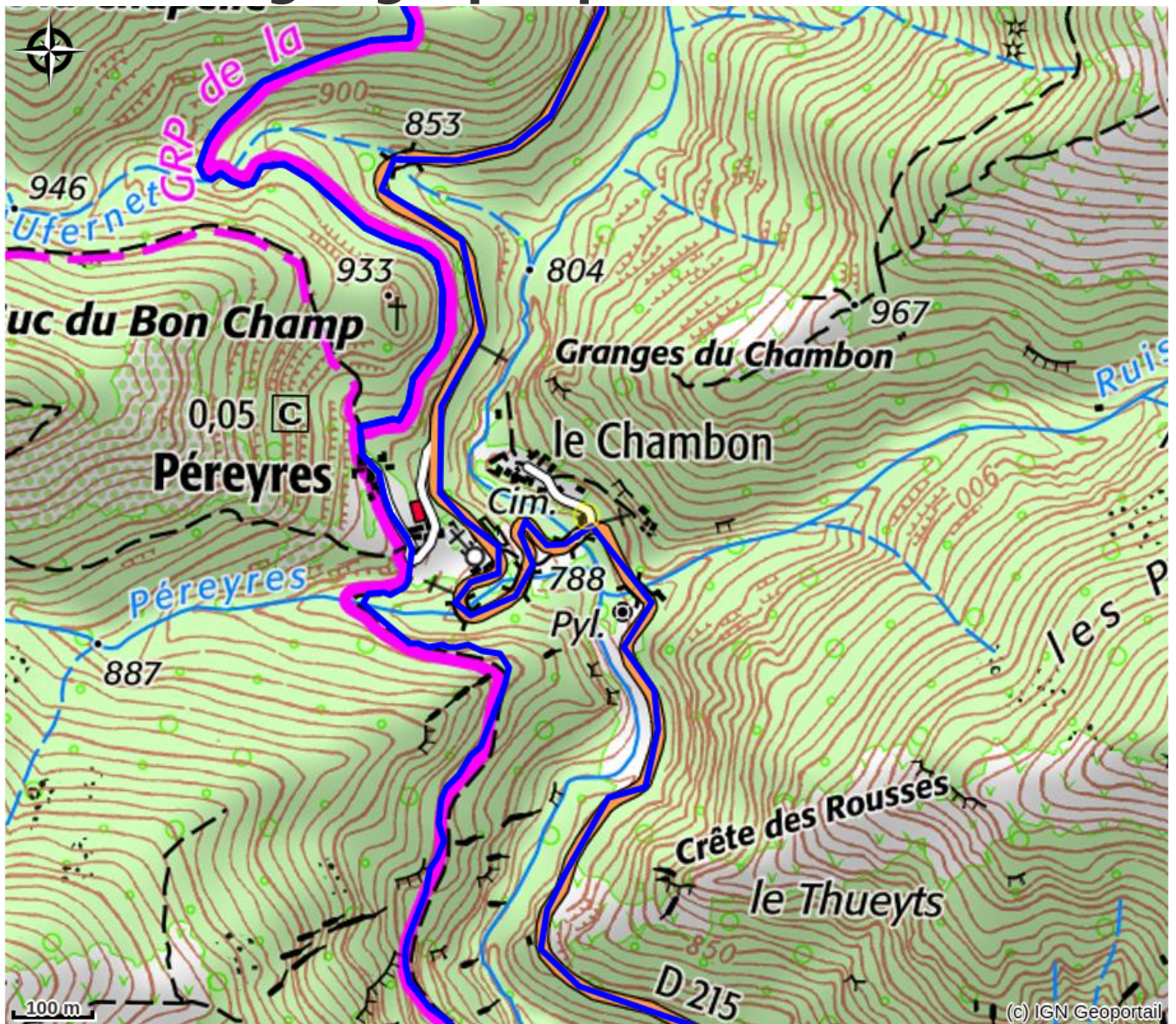
Confitures de myrtilles, châtaignes, prunes, pommes chocolat, pommes piment d'espelette, gingérine.

Gelée romarin et pommes.

Châtaignes au naturel.

Pâté de porc.

Situation géographique



Toutes les infos pratiques

Informations pratiques

Ouverture:

Du 10/01 au 31/01, tous les jours de 10h à 18h.

Du 01/03 au 30/11, tous les jours de 10h à 18h.

Tarifs:

Chèque vacances et virement acceptés.

Modes de paiement:

Chèque, Espèces, Carte bancaire/crédit, Paiement sans contact

Services:

Animaux acceptés, Vente à la propriété, Documentation Touristique, Informations touristiques, Boutique en ligne, Retrait à la ferme, Accessible en poussette

Accès:

Un parking municipal est à proximité de la ferme, ainsi que le départ de la randonnée de la cascade du Ray Pic.

Fiche mise à jour par Office de Tourisme Sources & Volcans le 16/01/2024

Contact

155 Chemin de la Fabrique

Quartier Le Chambon

07450 Péreyres

Tél. 0620162371

groslydie@orange.fr

<http://lamyrtilleraie.fr>